TARTE AUX BRETZELS ET AUX FRAISES



La tarte aux bretzels et aux fraises est un dessert américain nostalgique, sucré-salé, probablement originaire du Midwest et profondément lié à la culture alimentaire des États-Unis à partir des années 1950. La recette classique se compose d'une croûte de bretzels émiettés, d'une garniture de fromage frais fouetté et de Cool Whip, et d'une couche supérieure de gelée de fraises.

Infos

- **Temps de préparation**: 40 mins
- **Temps de cuisson**: 0 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 14 cuillères à soupe/200 grammes de beurre non salé (1¾ de bâtonnet), ramolli, plus pour graisser la poêle
- 2 tasses plus 2 cuillères à soupe/265 grammes de sucre glace non tamisé
- 3 tasses/120 grammes de mini bretzels, finement broyés
- 1 tasse/130 grammes de farine tout usage
- 1 c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de sel fin
- 340 g de fromage frais
- 1½ tasse/360 millilitres de crème fleurette épaisse très froide

- 1 livre/450 grammes de fraises fraîches, équeutées et coupées en fines tranches dans le sens de la longueur

---

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 200 °C et beurrer un moule à tarte profond de 23 cm.

Etape 2
Dans un batteur sur socle muni d'une palette, ou dans un bol moyen à l'aide d'un batteur électrique manuel, battre les 14 cuillères à soupe de beurre, ½ tasse de sucre glace, les bretzels moulus, la farine, le bicarbonate de soude et le sel à faible vitesse jusqu'à ce qu'ils soient juste combinés, puis augmenter la vitesse à haute vitesse et continuer à battre jusqu'à ce que vous obteniez une pâte souple et cohésive. Rassemblez la pâte et transférez-la dans le moule à tarte. À l'aide de vos doigts, pressez le mélange uniformément sur le fond et les côtés du moule. Cuire au four jusqu'à ce que la croûte soit légèrement gonflée et d'un brun doré profond, soit 12 à 15 minutes. Retirer du four et laisser refroidir pendant que vous préparez la garniture.

Etape 3
Dans le batteur sur socle muni d'une palette, ou dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique manuel, battre le fromage à la crème à vitesse élevée pendant 1 minute pour le ramollir. Éteindre le batteur. Ajoutez 1½ tasse de sucre glace et continuez à battre à faible vitesse jusqu'à ce que le tout soit combiné. Arrêtez pour racler les parois du bol, puis battez à vitesse élevée jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, environ 2 minutes.

Etape 4
Si vous utilisez un batteur sur socle, utilisez l'accessoire fouet. En laissant le batteur tourner à basse vitesse, ajouter lentement la crème à fouetter épaisse, une goutte à la fois, en battant bien après chaque ajout jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Racler les parois du bol, augmenter la vitesse à haut régime et battre jusqu'à ce que le mélange soit ondulé et fouetté, environ 2 minutes de plus. Transférer sur la croûte refroidie et étaler en une couche uniforme. Réfrigérer jusqu'au moment de servir ou pendant 2 heures pour permettre à la tarte de se raffermir et de se découper en tranches.

Etape 5
Ajouter les 2 cuillères à soupe de sucre glace restantes aux fraises coupées en tranches et mélanger pour les enrober, puis empiler les fraises sur le dessus de la tarte. Servir immédiatement.